**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2010)

Heft: 46

**Anhang:** Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

# stellenge d'emploi de la branche de l'emploi de l'emploi de l'emploi de la branche de l'emploi de l'empl

htr hotel revue Nr. 46 / 18. November 2010



Mier hend au für Dich de passend Job!

www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

# HOTEL CAREER Aktuell über 950 Hotelund Gastronomiejobs in der Schweiz. Besuchen Sie WWW.HOTEL-CAREER.CH





www.hotelleriesuisse.ch/nds Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01 weiterbildung@hotelleriesuisse.ch



#### Inhalt/Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	3-7
Suisse romande	
Svizzera italiana	7
International/Marché international	7
Stellengesuche/Demandes d'emploi	2
Immobilion	

## Diplomarbeiten

Diplomarbeiten
sind auf der
tertiären Stufe der
krönende
Abschluss. Viel zu
wenig erkannt sind
aber Wert und
Nutzen solcher
Arbeiten.



# **Ungenutztes Potenzial**



HANNA E. RYCHENER LIC.PHIL.I

DIREKTORIN UND INHABERIN

DER INTERNATIONALEN SCHULE
FÜR TOURISTIK AG IN ZÜRICH

UND IN LAUSANNE

Jeder Bildungsgang der höheren Berufsbildung, insbesondere der Höheren Fachschulen erfordert für einen erfolgreichen Abschluss eine Diplomarbeit. Diese orientiert sich an wissenschaftlichen Vorgaben, und muss zwingend ein der Ausbildungsrichtung entsprechendes Thema behandeln. Diplomarbeiten bilden nebst den Abschlussprüfungen die Krönung der Ausbildung. Das gesamte erlernte theoretische und praktische Fachwissen soll in vernetzter Form in diese Arbeiten einfliessen. Sie werden nach genauen Vorgaben sauber strukturiert verfasst und die vielfältigen Methoden werden sinnvoll angewandt. Daraus entstehen Konzepte, Businesspläne. Zukunftsszenarien und vieles mehr.

Viel zu oftwerden für diese Arbeiten aber von den Diplomanden selber die Themen der nach nicht entwickelt oder analysiert werden konnten, erarbeiten

«erfunden». Und das führt leider oft zu so genannten «Schubladenarbeiten», weil sich niemand konkret dafür interessiert, egal wie gut die Qualität der Arbeit ist.

#### Auftraggeber gesucht

Gesucht und gewünscht sind vielmehr konkrete Aufträge von Arbeitgebern und Unternehmungen aus dem Umfeld des Tourismus. Glücklicherweise dürfen die Schulen bereits mit verschiedenen Organisationen oder Unternehmungen zusammenarbeiten, welche Diplomarbeitsthemen als Aufträge vergeben. Viele Arbeitgeber sind sich noch nicht bewusst, dass sich ihnen diese Möglichkeit bietet und sie so spannende Ideen oder Projekte, die im Raum stehen, aber noch nicht entwickelt

und vorbereiten lassen können von jungen, engagierten und innovativen Studierenden.

# Win-win-Situation für alle

Viel zu wenig erkannt ist dabei, dass durch solche Diplomarbeiten für alle Beteiligten eine absolute Win-win-Situation entseht. Die Auftraggeber können eigene Ideen und Projekte erarbeiten lassen, ohne selber den Zeitaufwand dafür betreiben zu müssen und vor allem ohne oder mit nur ganz geringem Kostenaufwand. Die Diplomanden erhalten spannende Aufträge und erarbeiten ein Werk, das konkret von Interesse istundeine Chance hat, ganz oder teilweise umgesetzt zu werden. Die Schulen können die Netzwerkpflege weiter führen

und allen interessierten Kreisen solche Arbeiten auch zur Verfügung stellen.

#### Weiterer Nutzen

Nicht zu vergessen ist, dass solche Diplomarbeiten auch für die Jobsuche einen wertvollen Beitrag leisten können. Arbeitgeber könnten die Arbeiten als interessanten Indikator nutzen, um festzustellen, wie viel Potenzial ein Bewerber schon bewiesen hat. Bewerberinnen und Bewerber hingegen können sich mit lihrer Arbeit profilieren und beweisen, dass sie in der Lage sind, das theoretische Wissen auch in praxisbezogen umzusetzen.

Betriebe, die ein Thema im Rahmen einer Diplomarbeit erarbeiten möchten, wenden sich direkt an die jeweilige Fach-

Alles für eine erfolgreiche Karriere! hoteljob.ch

htr hotel revue

#### **Italienisch in Florenz**

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern
Total SFR 790.-

Fragen Sie uns bezüglich längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

Scuola Toscana Via dei Benci, 23 50122 Firenze/Italia Tel. und Fax 0039/055 244583 www.scuola-toscana.com





Anmeldung: www.gastrosuisse.ch GASTR® SUISSE



Life Sciences and Facility Management

Institute of Facility Management

Building Personalities in Research and Practice

# Master of Science (MSc) in Facility Management

- Consecutive Master Study Program
   Lectures held in English / 90 ECTS
   Full-time 3 Sem. / Part-time 5 Sem.
- International Faculty and Students
- Requirements: Bachelor's Degree in FM, Business, Hospitality Management, Civil Engineering, Architecture, etc.

www.ifm.zhaw.ch/master | mscfm.lsfm@zhaw.ch Information Session: Tuesday, Nov. 30th, 2010, 05.00 p.m.



## Stellengesuche

Ich, Marie-Therese Hiltmann, 44 Jahre jung, suche die neue und spannende Herausforderung auf März/April 2011. Ob in der Gastronomie oder im Dienstleistungssektor, Sie haben die Tätigkeit für mich, die mich jeden Tag aufs Neue herausfordert. Ein Job, bei dem...

- Organisation gefragt ist und eine klare Kommunikation gelebt wird.

- wird ich mein Englisch und Französisch anwenden kann ich mit Menschen/Gästen oder Kunden zu tun habe ich meine breite Führungserfahrung unter Beweis stellen
- kann
   vernetztes und wirtschaftliches Denken gefragt ist
   ich sehr selbstständig arbeiten kann
   ich meine administrativen Stärken in der Administration ein-setzen kann

## Meine Schwerpunkte in meinem Werdegang

KV als Grundausbildung Weiterbildung an der Hotelfachschule Belvoirpark mit höherem

Weiterbildung an der Fachhochschule St. Gallen im Bereich Projektmanagement

Mehrjährige Führung eines 3\*-Sterne-Business-Hotels Seit 5 Jahren stv. Geschäftsführung in einem Sport- und Kon-gresshotel mit Anlassorganisation bis zu 2500 Personen und Führung der Administration inkl. Buchhaltung, Lohnwesen.

#### Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-ningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09 www.hotelia.ch

# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







# hoteljob.ch

**Finden Sie Ihren** Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Lehrstellen/ Praktikum	And the southern beautiful to the south	
Position, Arbeitgeber	Ort Mass Tob-	Code
Praktikantin an der Hotelreception (w)	Region Zürich J2	1805
Praktikant/in Sales & Marketing	Region Bern December J2	1793
Praktikant/in Rezeption 900 addensate and an addensate and	Region Graubünden	1668
Kaderpraktikant/in Service and quality and a share to the	Region Zentralschweiz	1669
Hotelfachmann/-frau plents dote nobrew motors sich	Ganze Schweiz	5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz J	5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse J	5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse J	5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz J	5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse J	5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz J	5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse J	5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen J	5337

Express Stellengesuche					
190	- verden mae't genauen vongabet sauten - menauheitgi	3	4	5 311 036	6
B1520	Chef de Service	46	CH	per sofort	DIE
B1581	Hotelfachfrau Metatregna, flovngas, nebrow nebodrass	26	PH	per sofort	DIE
B1538	Kellner, Barkeeper Screen State of Screen Sc	26	SK	per sofort	DE
B1522	Koch, Chef de Partie, Sous Chef	30	GR	per sofort	D E GR/BG/TR
B174	Küchenchef, Koch and merfadi A seel brittinshire wild under	45	CH	per sofort	D F E ES/JP
B1388	Night Auditor, Kfm. Sachbearbeiter, Kellner, Betriebsassistent	45	DE	per sofort	DIE
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	DIE
B1605	Praktikum oder Lehrstelle	25	BR	per sofort	D E PT
B970	Réception/Housekeeping	35	CH	per sofort	D F E
B1516	Receptionist, Night Auditor, Allrounder	24	CH	per sofort	DIFIE
B1574	Réceptionist oder Back Office	52	CH	per sofort	DIFILE
В3	Servicemitarbeiter	43	CH	per sofort	DIF

Exp	oress Stellengesuche				
1	2	3	4	5	6
B1578	Service oder Reception 60-80% Mo Do. bis 18.00 Uhr	32	DE	per sofort	DIE
B1328	Anfangsgouvernante/Hotelfachfrau	20	BR	per sofort	D F I E PT



Für unser \*\*\*\*Sterne-Hotel Ascovilla in Ascona (www.ascovilla.ch) suchen wir ab sofort oder spätestens zu Beginn der nächsten Saison im März 2011 eine/n

## Hoteldirektor/in

In dieser Funktion sind Sie mit unserem schon bewährten und vorhandenen Mitarbeiterstamm für die komplette Führung unseres schönen Hauses verantwortlich.

Wir bieten Ihnen eine Dauerstellung und sind an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert. Von Ihnen erwarten wir fundierte Führungserfahrung im Hotelwesen, Organisationstalent sowie Mehrsprachigkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Referenzen und Zeugnissen (bitte nicht per E-Mail).

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Frau Heseler Dreier Immobilien Untere Brinkstrasse 81–89 44141 Dortmund – Deutschland Tel. 0049 231 51 71 0



#### 10 CIERHOF

Davos - das wär's!

Der Meierhof: im 4-Sterne-Hotel an privilegierter Lage in der grössten Schweizer Ferien-, Sport- und Kon-gressdestination Davos wechselt die Besitzerschaft; deshalb sucht sie auf den Frühling 2011 eine

## Direktion

Der voll renovierte Zweisaisonbetrieb hat 75 Zimmer, 130 Betten, ein Hotelrestaurant sowie ein renommier-tes A-la-carte-Restaurant, eine schöne Infrastruktur mit neuer Wellnessanlage und einem grossen Hallenbad. Das Haus ist im Markt gut etabliert – der neue Besit-zer will auf dieser Grundlage aufbauen und gleichzei-tig eine Neuausrichtung und -entwicklung in die Wege leiten.

Idealerweise ist der neue Direktor(-in) ein gutausge-wiesener, initiativer junger Fachmann(-frau) mit Flexi-bilität und Kreativität sowie mit einiger Erfahrung in leitender Stellung in der (Ferien-)Hotellerie. Interesse an einem langfristigen, vollen Engagement sowie Kenntnisse der englischen, wenn möglich auch der französischen und italienischen Sprache werden vorausgesetzt.

Ihre Bewerbung mit tabellarischem Lebenslauf, Zeug-niskopien und Foto richten Sie an den scheidenden Hotelier, der Ihnen gerne auch telefonisch für Infor-mationen zur Verfügung steht:

Hiel Frey
Hotel Meierhof Davos
Promenade 135, CH-7260 Davos Dorf
riet.frey@meierhof.ch / www.meierhof.ch
T +41 (0)81 416 82 85 / F +41 (0)81 416 39 82



Look for the best hotel jobs:

Haben Sie Lust auf einen Winter mit Schnee und Sonne. Dann hätten wir noch folgende Stellen zu besetzen:

#### Waldhüs Bodmen 3906 Saas Fee

Kellner/in

Koch/Köchin in schönes, rustikales Restaurant mit guter Küche.

# Restaurant zur Schäferstube

Kellner/in

und Koch/Köchin

n sehr schönes, traditionelles Restaurant mit feiner Küche. Bewerbungen an:

Manser Sepp Restaurant Waldhüs Bodmen z. Hd. Martin Beutler 3906 Saas Fee E-Mail: morenia@bluewin.ch

#### Understatement auf Top Level.

Weniger ist mehn. Das professionell geführte Erstklasshotel in einer einzigartigen Deutschschweizer Destination konzen-triert sich auf das Wesentliche, das Ursprüngliche. Es ist zugleich Understatement, Philosophie und Alleinstellungsmerkmal des Unternehmens! Insbesondere das sehenswerte Design, die herausragende Architektur und das exkluse kullnarische Konzept: Eine auf hohem Niveau gelungene Verbindung aus französisch-mediterraner Kücher, raffiniert ergart mit regio-nalen, saisonalen Angeboten. Nachhaltig und authentisch durch Verwendung einheimischer Frischprodukte.

naien, assonaien Angeooren, Nachnatiig und autientisch ducht verwending Einfeunstein sich in Statipfoutste. Ein grosszügiger Spa mit Welbeeing-Oase, Beauty-Center, wunderschönen Bädern und atemberaubender Aussicht in Verbindung mit mehreren beliebten Restaurants – das bekannteste davon mit den höheren Weihen eines namhaften Gastroführers bedacht – ergeben ein weiteres USP des Hauses. Hier kommen. Sie ins Spiel: Führungsstärke, Durch-setzungsvermögen, Versierheit in organisatorischen und F is B-administrativen Belangen sowie konsequente Quali-tätskontrolle als Führungstool sind Ihre Eckpfeiler des Erfolgs in einem Bijou von Hotel mit Höchstbenotungen durch die Gäste.

## Food & Beverage Manager

als Mitglied der Geschäftsleitung w/m

Für diese spannende Executive Position – rund 80 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich – benößgen Sie einige Jahre internationaler Erfahrung in leitender F ct B-Stellung. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen grössere Betriebe à fond, stellen die ehrgeizigen Performance-, Quality- et Standards-Vorgaben sicher, übernehmen das zentrale Management des F al-Einkaufs (Food um Non-Food), erarbeiten effiziente Konzepte und widmen sich der aktiven Schulung et Förderung der Mitarbeitenden bzw. Nachwuchskader. Idealprofil: Von der Küche her kommend, Horelfachschulabschluss oder dipl. Restaurationsleiterin, ausgeprägtes Zahlenflair, selbstbewusst, sprachlich fit – D/E in W et S sind ein Musz, zusätzlich F oder 1 von Vorteil – und vertraut mit saisonalen Besonderheiten. Dank frühzeitig geplanter Nachfolgeregelung kann der Eintritistermin flexibel gehandhabt werden: Mehrmonatige Kundigungsfristen sind ok. Wöllen Sie das Angebot prüfen? Um genügt zunächsit hr CV/Foto via Mail oder Ihr Anruf auf +41 44 802 12 00. Ausserhalb der Bürozeiten über Mobile +41 79 402 53 00. Ralf-Ansgar Schäfer.

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
10. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 01
www.schaeferpattner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpattner.ch



#### Sportzentrum Frutigen AG

Sportweg 1 3714 Frutiger Tel. 033 672 50 50 www.sportzentrum-frutigen.ch info@sportzentrum-frutigen,ch

Für die Nachfolgeregelung im gepflegten **Restaurant** Hallenbad, 7-Tagebetrieb mit 40 resp. 80 bedienten Innen- und Aussenplätzen sowie der Führung des **Gruppenhaus** Frutighus (bis 170 Betten) mit nationaler Kundschaft suchen wir per Sommer 2011 einen

## Leiter Restaurant und Beherbergung - m/w - Einzelperson oder Ehepaar

Sie prägen das Profil der künftigen Angebotsgestaltung und übernehmen als Mitglied der Geschäfts-leitung die operative Verantwortung für beide Betriebe. Im Marketing und Verkauf arbeiten Sie eng mit den lokalen Tourismusorganisationen und regionalen Ausflugsbetrieben zusammen.

- Beruflicher Werdegang

  Ausbildung Hotelfachschule oder Küchenchef

  Mehrere Jahre erfolgreiche Berufspraxis in der Betriebsführung und gastronomischen Angebotsgestaltung

  Führungserfahrung in einem Sportzentrum oder Jugendherberge von Vorteil

- stärken
  Fähigkeit zur betriebswirtschaftlichen Führung eines Restaurants
  Umgang mit unterschiedlichen Gästesegmenten (Jugendliche, Sportgruppen, Individualgäste)
  Konsequente an die Betriebsbedürfnisse angepasste Angebots- und Personalplanung
  Echter Gastgeber mit Verkaufsflair und Sinn für Kundenbindung
  lösungs- und teamorientierter Führungsstil in einem Betrieb mit saisonalen
  Nachfrageschwankungen

- erwarten Wille zur Übernahme von Verantwortung und einem mittel- und langfristigen Engagement im Berner Oberland / Frutigen Initiative und Organisationsgeschick Kommunikative Art und sorgfältige Arbeitsweise

- Offen für eine Aktive und einge Zusammenarbeit mit dem Hallenbad und Fitnesszentrum Bereitschaft für unregelmässigen Betrieb mit definierbaren Präsenzzeiten

Wir bieten
Feste Anstellung im Monatslohn inkl. erfolgsabhängiger Entschädigung
Einbringen von eigenen Ideen zur aktiven Gestaltung des Angebots und Packages
Dienstwohnung vorhanden Motivierten Nachwuchstalenten mit nachweisbaren Erfolgen bieten wir die Möglichkeit zu einem einmaligen Karrieresprung.

Für Fragen steht Ihnen unser VR-Mitglied, Martin Allenbach, Tel. 079 295 82 42, gerne zur Verfügung. Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung 6. Dezember 2010 an folgende Adresse: Sportzentrum Frutigen AG, Postfach 59, 3714 Frutigen, eMail: frutighus@sportzentrum-frutigen.ch

Dienstleistungen, die bewegen

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinzächtigung anbietet, Im Bereich Gastronomie suchen wir per 1.2.2011 oder nach Vereinbarung eine Leitung Food und eine Leitung Produktion. Die zentrale Produktionsküche beliefert vier Restaurationsbetriebe in Thun, einen grossen überregional tätigen Cateringservice sowie ab Frühjahr 2011 sämtliche Anlässe im neu eröffneten Kultur- und Kongresszentrum KKThun.

#### Leiter/in Food (100%)

Aufgaben: Sie koordinieren und planen den zentralen Einkauf und gewährleisten einen reibungslosen Produktionsablauf für die Küche, für die von TRANSfäri geführten Gastronomie-Betriebe, für die Detrandsstäte der Sie Stepten ein beregeordnet die Verantwortung für die Einsatzplanung und die Menügestaltung.

Anforderungen: Als belastbare, teamfähige und führungserfahrene Persönlichkeit verfügen Sie über eine Ausbildung als Koch und eine Weiterbildung im Bereich Planung und Organisation. Sie zeichnen sich zudem mit Ihrer Berufserfahrung aus, die Sie in einer Grossküche sowie im Bankett- und Cateringbereich gesammelt haben. Gute EDV-Kenntnisse sind Voraussetzung.

#### **Leiter/in Produktion (100%)**

Aufgaben: Sie führen die Gruppenleitungen sowie die leistungsbeeinträchtigten Mitarbeitenden und sind verantwortlich
für das Tagesgeschäft der Produktionskluche.
Anforderungen: Als belastbare, teamfähige und führungserfahrene Persönlichkeit verfügen Sie über eine Ausbildung sowie Berufserfahrung als Koch. Idealerweise bringen Sie zudem
Kenntnisse im Umgang mit leistungsbeeinträchtigten Menschen
mit. Gute EDV-Kenntnisse sind Voraussetzung.

Angebot: eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem motivierten Team und fortschrittliche Anstellungsbedin-

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: Stiftung TRANSfair, Bierigutstrasse 1A, 3608 Thun. Weitere Auskünfte: Martin Dummermuth Eggermann; Bereichsleiter Gastronomie, 033 334 04 44, oder www.trans-fair.ch.

Arosa ein renommierter Wintersportort im Herzen von Graubünden



Wir suchen für das Gastrounternehmen TSCHUGGENHÜTTE ab Frühjahr 2011 oder nach Vereinbarung eine(n):

#### GASTGEBER/GASTGEBERIN

Als unternehmerische Persönlichkeit übernehmen Sie die Verantwortung für die Gesamtführung. Sie leiten ein Team von ca. 60 Mitarbeitern und werden in den Bereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und Budgetierung von einer internen Stabsstelle unterstützt.

Sie stehen bereits in leitender Stellung in einem Gastronomiebetrieb und verfügen über eine fundierte, prakti-sche Ausbildung in den Gastroberufen. Sie sind kreativ, frontorientiert, belastbar und blicken auf einige Jahre Berufserfahrung zurück.

Interessiert? Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an: Andy Abplanalp

Arosa Bergbahnen AG · Seeblickstrasse · 7050 Arosa Telefon +41 (0)79 631 87 67 andy.abplanalp@arosabergbahnen.ch



Das Hotel Uzwil befindet sich zwischen Wil und St. Gallen. Unser Angebot umfasst 38 moderne Hotelzimmer, 49 Serviced Apartments, die neue Brasserie Allegra mit 60 Sitzplätzen und Banketträumlichkeiten, das externe coffee&more mit 40 Sitzplätzen sowie die Tabasco Bar & Lounge.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Verein-

#### eine/n Abteilungsleiter/in Logement / Direktionsassistent/in

Als flexible und belastbare Persönlichkeit betreuen Sie unsere anspruchs-vollen und internationalen Gäste mit viel Freude und Professionalität. Neben der Unterstützung sowie der Stellvertretung des Gastgebers, führen Sie selb-ständig den Bereich Logement und sind für den aktiven Verkauf und die Positionierung der Produkte Hotel Uzwil und Serviced Apartment zuständig. Die Einhaltung des Budgets sowie weitere buchhalterische Aufgaben gehören ebenfalls zu Ihrem vielseitigen Tätigkeitsgebiet. Sie definieren sich als Visitenkarte des Hauses und überzeugen durch vorbildliche Kundenorientierung und täglich gelebte Gastfreundschaft im Sinne des Gastgebers. Sei dies bei Betreuung der Gäste beim Check-in und Check-out oder an der Telefon-

Wir wenden uns an eine selbständige und initiative Person mit einer Grund-ausbildung im kaufmännischen Bereich sowie einer Weiterbildung zur Direk-tionsassistenz oder einem Hotelfachabschluss. Berufserfahrung im Bereich Serviced Apartments und Hotellerie ist von grossem Vorteil. Sehr gute PC-Kenntnisse, ausgeprägtes Organisationsvermögen, Qualitäts- und Kostenbe-wusstsein sowie sehr gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift runden Ihr

Gemeinsam mit Ihnen wollen wir unser Unternehmen zu einem erstklassigen. Businesshotel ausbauen. Wenn Sie dieses Ziel mit uns erreichen wollen, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Cornelia Lemmenmeier Leiterin Personal Hotel Uzwil, Bahnhofstrasse 114, 9240 Uzwil cornelia.lemmenmeier@buhlergroup.com

Für Fachfragen steht Ihnen Herr Patrick Schneider, Geschäftsführer Hotel Uzwil, gerne per Telefon +41 71 955 70 70 oder E-Mail patrick.schneider@hotel-uzwil.ch zur Verfügung.



#### **Einzigartiger Arbeitsplatz**

Die Kartause Ittingen zählt zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der Schweiz. Unseren Gästen stehen ein Hotel mit 68 Zimmern, ein Restaurant- und Bankettbereich mit gegen 1'000 Plätzen und 20 Kursräumlichkeiten mit bis zu 300 Plätzen zur Verfügung. In einzigartiger historischer Umgebung bieten wir einen unvergleichlichen Rahmen für vielfältige gesellschaftliche Anlässe.

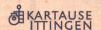
In dieses höchst interessante Umfeld suchen wir zur Ergänzung unseres Kaders per Februar 2011 oder nach Vereinbarung einen

Sie führen zusammen mit über 20 Mitarbeitenden die vielseitige und moderne Küche und sind verantwortlich für ein kulinarisch hochstehendes, abwechslungsreiches Angebot. Es macht Ihnen Freude, die eigenen Produkte aus Landwirtschaft, Gärtnerei und Käserei zu veredeln. Die Stelle erfordert eine starke und teamorientierte Führungspersönlichkeit, die sich durch Flexibilität, Kreativität und Organisationstalent auszeichnet

Weitere Informationen finden Sie unter www.kartause.ch -

Ihr Kontakt für Fragen und Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Stiftung Kartause Ittingen Thomas Jann, Hoteldirektor CH 8532 Warth thomas.jann@kartause.ch Telefon +41 52 748 44 11



# Newsletter der htr hotel revue

htr hotel revue

## Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser ver-teilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie einer Eventhalle für 200 Personen. Das Hotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit salsonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter. Für unser 17-köpfiges Team im Housekeeping suchen wir per 1.2.2011 oder nach Vereinbarung eine/n

#### LeiterIn Housekeeping

Sie sind verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf im Bereich der Etage, der Lingerie, der Pausenverpflegung, der Reinigung und Dekoration. Ebenso zeichnen Sie sich verantwortlich für das Non-Food-Lager, die Betreuung der drei auszubildenden Hotelfachfrauen und die Koordination

- hohe Eigenständigkeit spannendes und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

- Erfahrung in der Hotellerie im Housekeeping (Lehrabschluss als Hotelfachfrau von Vorteil)
- Führungserfahrung gute Deutsch- und Englischkenntnisse (mündlich & schriftlich) gute PC Kenntnisse (Word, Excel, Outlook)

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen

Stephan Schué Hotel Manage Bockenweg 4 stephan.schue@bocken.ch

#### Hotel Wellenberg - the place of individuality

Im Herzen der Altstadt von Zürich – das Hotel Wellenberg. Seit über zwei Jahrzehnten ist unser Haus Treffpunkt und Zuhause von Individualisten, Geschäftsleuten, Ferienreisenden, Stars und Sternchen.

Unser Viersterne-Superior-Hotel bietet 45 Zimmer und Suiten über 5 Etagen. Für unser Haus suchen wir auf Mitte Januar 2011 oder nach Vereinbarung eine

#### **Housekeeping Managerin**

Sie sind 23-30 Jahre jung, bringen eine abgeschlossene HOFA-Ausbildung mit und verfügen über Erfahrung in ähnlicher Posi-tion. Sie können sich vorstellen, ein kleines Team zu leiten, sind eppflegt, kommunikativ, belastbar und gerne bereit, zusätzliche Verantwortung zu übernehmen. Dienstleistungsbereitschaft, Flexibilität sowie Englisch in Wort und Schrift bringen Sie mit.

Eine spannende Herausforderung und ein junges Team erwarten Sie. Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto

HOTEL WELLENBERG Tanja Eyer, Mitglied der Geschäftsleitung Niederdorfstrasse 10 8001 Zürich

tanja@hotel-wellenberg.ch www.hotel-wellenberg.ch



Das Grand Hotel Villa Castagnola, einziges 5-Sterne-Superior-Hotel in Lugano, renommiert für Tradition und Prestige und direkt am Ufer des Luganersees gelgen, offeriert seinen Gästen 60 Zimmer und 23 Sulten, die Gourmet-Restaurants -Le Relais» mit der Terrasse im Garten und das «Galleria Arté al Lago», Konferenz- und Bankett-Räume sowie 2 Residenzen. Um unser junges und dynamisches Team zu verstärken suchen wir

#### 2. Gouvernante

Eintritt per 1. März 2011 (oder nach Vereinbarung)

Sie sind fachlich gut ausgebildet und haben Freude in einem 5\*\*\*\*\*S Hotel zu arbeiten. Sie sind kundenorientiert, setzen auf Cualität, sind motiviert, belastbar und flexible bler. Arbeitszeit und bewahren auch bei grossem Arbeitsaufwand die Ruhe.

Neben Italienisch verfügen Sie auch über gute Deutsch- und

Sie haben bereits langjährige Erfahrung in gleicher Stellung und sind willig, die Gäste zu verwöhnen und den Teamgeist zu pfle-

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen, Sie diese ab-wechslungsreiche und interessante Aufgabe anspricht und Sie gerne in der Sonnenstube arbeiten möchten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto und Zeugnissen senden Sie bitte via Post oder E-Mail an unten stehende Adresse. Es werden nur Bewerbungen in Betracht gezogen, welche die oben genannten Anforderungen erfüllen.

Ivan Zorloni, Direktor Grand Hotel Villa Castagnola Viale Castagnola 31 6906 Lugano hr@villacastagnola.com

Die Gastronomiegruppe (ZIV



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieurternehmen mit über 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafete-rias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

#### Restaurant St. Peter

In Gassen 10, 8001 Zürich

suchen wir per 01. Dezember 2010 oder nach Vereinbarung eine

#### Betriebsleitung (m/w)

Das Restaurant St. Peter befindet sich im Herzen der Stadt Zürich, direkt neben der Bahnhofstrasse. Der lebhafte Betrieb umfasst zwei Selbstbedienungsrestaurants, das neuzeitliche Kaffeebarkonzept «Momento – Caffé Bar & Lounge» sowie einen umfassenden Aus-liefer- und Cateringservice. Täglich werden rund 1'000 Gäste kulinarisch verwöhnt.

Ihre Aufgabe: In dieser anspruchsvollen Kaderposition übernehmen Sie die gesamte Führung des Betriebes. Als leidenschaftlichelr Gastgeber/in mit hohen Qualitätsansprüchen nehmen Sie die Anliegen unserer Gäste direkt wahr und setzen sich mit überdurchschnittlichem Engagement für deren Wohl ein. Sie organisieren Spezialitätenwochen sowie Sonderaktivitäten und sorgen für die Weiterentwicklung des Betriebes sowie die Gewinnung neuer Gäste. Daneben sind Sie verantwortlich für die gesamte betriebswirtschaftliche Organisation und Führung des Betriebes und zeichnen verantwortlich für die Führung, Einsatzplanung sowie Aus und Weiterbildung der Ihnen unterstellten 34 Mitarbeitenden.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine Führungspersönlichkeit, welche neue Ideen mit Energie verfolgt und sich selbst klare und an-spruchsvolle Ziele setzt. Sie sind stets bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte zu verbessern, setzen angemessene Prioritäten und sind lösungsorientiert. Sie fördern die Zusammenarbeit und die Weiterentwicklung des Teams und gehen konstruktiv mit Kritik um. Sie führen Ihre Mitarbeitenden mit Hilfe klarer Ziele und Spielregeln. Neben dem Abschluss einer Hotelfachschule oder einer Weiterbildung zum eidg. dipl. Betriebsleiter bringen Sie mehrjährige Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion mit.

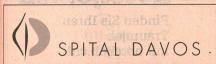
Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungs-

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wi freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

#### ZFV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.ch



Das Spital Davos ist ein Akutspital der Grundversorgung mit integrierter Langzeitpflegeabteilung und insgesamt 75 Akut- und 32 Pflegebetten für die Spitalregion Davos.

In unserer Spitalküche werden täglich zwischen 300 bis 350 Mahlzeiten für Patienten, Mitarbeiter, Gäste und externe Stellen zubereitet. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

### **Koch mit Zusatzfunktion als Patissier** (oder Confiseur) 100% (w/m)

- inre Aurgaben:

  Produktion und Fertigung von warmen und kalten Gerichten

  Produktion von Süss-Speisen und Gebäck

  Kontrolle am Verteilerband

  Mithilfe bei der Ausbildung von Lernenden

- Einhalten der Hygienevorschriften

- Unsere Anforderungen:
   Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung als Koch
- wmidestens o Jahre berusserlahrung als Koch
   Berufserfahrung in der Fertigung von Süss-Speisen und Kleingebäck
   Gutte-Fachkenntnisse und Freude am Beruf
   Saubere, effiziente und selbstständige Arbeitsweise
   Sehr gute Deutschkenntnisse
   EDV-Kenntnisse

- Unser Angebot:
   Abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe in kollegialem Team
- Angenehmes Arbeitsumfeld
   Attraktive Anstellungsbedingungen und Arbeitszeiten
   Weiterbildungsmöglichkeiten

Sind Sie an dieser abwechslungsreichen Tätigkeit in unserem Hause interessiert? Dann zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen. Wir freuen uns auf Sie.

Bei Fragen steht Ihnen Herr R. van de Velde, Küchenchef, 081 414 84 46, oder Herr Ph. Müller, Leiter Personalwesen, 081 414 84 12, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie

SPITAL DAVOS
Philipp Müller, Leiter Personalwesen, Promenade 4, 7270 Davos Platz
Telefon 081 414 84 12 pmueller@spitaldavos.ch www.spitaldavos.ch

HOTEL ALLEGRO BERN g kursaal Bern

Das 4\* Superior Lifestyle Hotel im Kursaal Bern bietet stilvolles und trendiges Wohnen an zentraler Lage. Es ist Teil einer einzigartigen ALL IN ONE Dienstleistungskombingtion mit Casino sowie Bars und Restaurants.



Für unsere Verkaufsabteilung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen jungen, motivierten

#### Sales Manager (m/w)

Wir wenden uns an eine kontaktfreudige, selbständige und kundenorientierte Persönlichkeit mit einem repräsentativen und gewinnenden Auftreten, welche unsere Verkaufspolitik umsetzt. In dieser Position sind Sie verantwortlich für die Akquisition und Betreuung von Firmenkunden im Markt Schweiz

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie oder haben eine Hotelfachschule absolviert und können bereits Erfahrungen im Verkauf vorweisen. Fundierte Fremdsprachenkenntnisse (E / F von Vorteil) sowie Freude am Umgang mit anspruchsvollen und internationalen Kunden zeichnen Sie aus

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit Entwicklungspotential in einem modernen Umfeld und ein junges, engagiertes Mitarbeiterteam

Wir freuen uns bereits jetzt, Sie kennen zu lernen! Bitte senden Sie Ihre umfassende Bewerbung an:

Hotel Allegro Bern AG

z.Hd. Alexandra Lemann, Leiterin Human Resources Kornhausstrasse 3

Tel: 031 339 55 00, e-mail: alexandra.lemann@kursaal-bern.ch



Darf Arbeit Spass machen? - Arbeit muss Spass machen!

#### www.kreuz.ch

Top-Stellen für junge Schweizer Gastroprofis (eidg. Fachausweis)

#### Betriebsassistent/in für Réception und Hotelfachfrau für Housekeeping

Wir freuen uns auf deine Bewerbung. Also, bis bald im «Chrüz z'Egerchinge Kreuzfidele Grüsse Mimi, Louis & die Kreuz-Crew



CONFISERIE SPRÜNGLI

Zur Verstärkung unseres Führungsteams am belebten Zürcher Paradeplatz suchen wir nach Vereinbarung einen

#### KÜCHENCHEF (100%)

In dieser spannenden und herausfordernden Funktion sind Sie verantwortlich für die Menugestaltung und Präsentation unseres Angebots, Engagiert führen Sie ein Team von sechs Mitarbeitenden, unterstützen diese aktiv bei der täglichen Arbeit und setzen Vorgaben sowie Ihre eigenen Ideen kreativ um. Weiter gehören die Bestellungen und die Einhaltung und Umsetzung der Hygienevorschriften zu Ihrem Aufgabengebiet.

Wir wenden uns an eine Persönlichkeit zwischen 35 und 45 Jahren mit abgeschlossener Kochlehre und einigen Jahren Berufs- sowie Führungserfahrung. Sie sind Koch aus Leidenschaft und setzen sich mit dem gastronomischen Umfeld und den Bedürfnissen unserer Gäste laufend auseinander.

Wir bieten Ihnen eine interessante Tätigkeit in einem ge-pflegten Tagesbetrieb, eine geräumige Küche mit Tageslicht und Einkaufsvergünstigungen.

Möchten Sie sich dieser Herausforderung stellen? Dann richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an: Confiserie Sprüngli AG, Frau E. Bollhalder, Bahnhofstrasse 21, 8022 Zürich.

> Confiserie Sprüngli AG Bahnhofstrasse 21 8022 Zürich.
> Tel. 044 224 46 46 www.spruengli.ch





Das Tropenhaus ist ein attraktives Ausflugsziel und nimmt im Alpenraum die führende Rolle in der Nutzung erneuerbarer Energien ein. Es züchtet Stör und Kaviar in einer Aquakultur und Früchte im Gewächshaus. Der Gastronomie-Bereich beinhaltet die «Tersserie» mit 75 Pätzen, das Fine Dining Restaurant «Esturgeon», kombiniert mit einer Bar/Lounge und einer Sommer-Terrasse mit jeweils 40 Pätzen sowie einen Eventbereich unter Palmen für rund 100 Gäste.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort einen

#### Sous-Chef (m/w 27-35 Jahre alt)

Sie sind diplomierter Koch mit Erfahrungen in Ä-la-Carte- so-wie Bankett-Veranstaltungen und interessieren sich für eine abwechslungsreiche Küche rund um die Themen Fisch, Früch-te, Saisonalität und Regionalität. Sie sind interessiert an der Weiterentwicklung der Dienstleistungen und des Angebots unter der Berücksichtigung von Nachhaltigkeit und Ökolo-gie.

Sie kochen auf hohem Niveau, im Bereich Führung setzen Sie klare Akzente und besitzen Kompetenzen in Sachen Angebots- und Rezepttreue. Idealerweise haben Sie auch Erfahrung mit den lateinamerikanischen und aslatischen Kochkünsten. Ein junges und begeistertes Team erwartet Sie in einer tropischen Atmosphäre. Werden Sie Teil dieser Erfolgsgeschichte. Auf Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail (ein Dokument als PDF) oder per Post, freut sich Barbara Bieri, Leiterin Finanzen & Dienste.

Tropenhaus Frutigen Postfach 14, 3714 Frutigen barbara.bieri@tropenhaus-frutigen.ch Tel. 033 672 11 44

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!



Für die kommende Wintersalson suchen wir in unserem dy-namischen Team folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

pflichtbewussten Réceptionisten m/w

gute Sprachkenntnisse Mithilfe im Service und in der Gästebetreuung rantwortungsbewussten, kreative

Chef de partie oder Jungkoch m/w

#### motivierten Servicemitarbeiter m/w

für den Speisesaal der Hausgäste (Frühstück- und Abendservice)

\*Gute Entlöhnung \*Studio/Wohnung vorhanden Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

Sie lieben es, selbstständig zu arbeiten und haben Freude, wahre Gastfreundschaft zu pflegen. – Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbung!

Chalet-Hotel GletscherGarten
Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube
Familie Wendelin & Monika Burnann-Anthamatten

CH-3906 Saas Fee
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch



Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winter-thur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

#### Sorell Hotel Zürichberg

Orellistrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per Januar 2011 eine

#### Gouvernante

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die Führung des gesamten hauswirtschaftlichen Bereichs zuständig. Sie koordinieren die Mitarbeitenden auf der Etage, überprüfen die Aufgabener-füllung, leiten die Lingerie und erledigen den Einkauf in Ihrem Bereich. Sie sind verantwortlich für die Ausbildung unserer Lernenden und schulen die Mitarbeitenden. Im Weiteren kommt Ihre Kreativität in den verschiedenen, mehrmals jährlich wechselnden Dekorationen zum Ausdruck.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Ausbildung sowie Weiterbildung im hauswirtschaftlichen Bereich und haben bereits mehrere Jahre Erfahrung als Führungskraft. Ihr Kommunikationsstil ist offen sowie klar in Deutsch, Englisch und Französisch – jede weitere Sprache ist von Vorteil. Zudem haben Sie sehr hohe Qualitätsansprüche, Ihre Arbeitsweise ist selbständig sowie initiativ und Sie verfolgen Ihre Ziele mit Elan sowie Konsequenz. Belastbarkeit, Überzeugungskraft sowie Innovationsfähigkeit sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie sind mit Leidenschaft Gouvernante und haben Freude an Ihren Aufgaben.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeits-umfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

#### Sorell Hotels Switzerland

ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, 8047 Zürich T+41 44 388 35 05, F+41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.ch

# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







# hoteljob.ch

## Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsleiter	Region Mittelland (SO,AG)	J21821
Betriebsleitung Stellvertretung Jugendherberge	Region Mittelland (SO,AG)	J21822
Geschäftsführer/in	Region Zentralschweiz	J21692
Business Development Manager	Region Zürich	J21695
Restaurant Manager 90 %	Region Zürich	J21704
Geschäftsführer/in	Region Basel	J21675
Geschäftsführer/in	Region Basel	J21676

Marketing/Verkauf/KV/IT		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Zürich	J21886
Sales & Marketing Manager	Region Zürich	J21825
Head Marketing Services	Region Zürich	J21799
Sales Manager Hotel	Region Zürich	J21670

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Chef de Reception	Region Zürich	J2188
Receptionist/in	Region Zürich	J2188
Empfangsmitarbeiterin (1998)	Region Bern	J2184
Chef de réception	Region Bern	J2184
Shift Leader	Region Bern	J2185
1. Réceptionistin/CH	ganze Schweiz	J2186
Receptionisten/in	Region Oberwallis	J2187
Réceptionist	Region Zürich	J2183
Receptionistin (w)	Region Zürich	J2180
Reservationssekretär/in	Region Oberwallis	J2181
Réceptionist / Direktionsassistent/in	Region Oberwallis	J2182
Nachtportier 40- 80%	Region Basel	J2149
Réceptionist/in	Region Zürich	J2170
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J2171
Réceptionistin/Chef de réception (w)	Region Graubünden	J2179
Rezeptionist/in	International	J2179
Receptionsmitarbeiter(in)	Region Mittelland (SO,AG)	J2179
Telefonistin 80% and End Sagaz and Sagaz Adea Agend intelligence	Region Zürich	J2167
Chef Concierge	Region Genf	J2168

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B-AssistentIn	Region Schaffhausen	J21877
Verkäufer/in	Region Bern	J21840
VIP Serviceaushilfen/Hostessen	Region Bern	J21845
Verantwortlicher Take away	Region Bern	J21849
Leiter Gastronomie	Region Bern	J21850
Bankettsachbearbeiter/in	Region Zürich	J21826
Seminarfrontleiter (m)	Region Zentralschweiz	J21690
Stv. Geschäftsführerin (w)	Region Zentralschweiz	J21691
F&B Assistent (m)	Region Zürich	J21697
F&B Trainee (m)	Region Zürich	J21694

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous-chef (bidenseith) anothers are medial mable, the har nove	Region Graubünden	J21879
Küchenchef	Region Zürich	J21881
Sous-chef	Region Graubünden	J21882
Chef Entremetier	Region Zürich	J21883
Chef de partie	Region Bern	J21874
Commis de cuisine	Region Bern On Son	J21875
Souschef	Region Schaffhausen	J21876
Demi-chef de partie	Region Oberwallis	J21839
Alleinkoch	Region Bern	J21841
Jungkoch 193 en an ein neteines afterang azzerente ille en tenest, sin	Region Bern	J21843
Sous-chef	Region Bern	J21844
Sous-chef	Region Zürich	J21828
Demi-Chef de Partie/Commis de Cuisine	Region Zürich	J21829
Gastgeber/in 80 - 100 %	Region Basel	J21804
Grilleur - Verkaufsmitarbeiter	Region Zürich	J21807
Köche bashartiwa nasal kering	Region Graubünden	J21808
Chef pâtissier hand a de	Region Oberwallis	J21811
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J21812
Koch	Region Graubünden	J21819
20 A S C A S	THE RESIDENCE OF THE PARTY OF T	THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO

Küche	
Position, Arbeitgeber	nabriam Ort iov ghubildauA reb led Job-Code
Chef pâtissier	International J21835
Sous-chef	International magnine broin A J21836
Chef de partie	
Küchenchef	parely base needed sail of International 190 of good and 121837
Koch	Region Zürich J21707
Sous-chef	Region Graubünden J21724
Chef de partie	Region Graubünden J21715
Chef de partie	Region Graubünden J21666
Küchenchef/in	Region Ostschweiz J21703
Koch	Region Ostschweiz J21705
Jungkoch 90 %	Region Ostschweiz J21706
Chef de partie	Region Zürich J21698

Position, Arbeitgeber	Ort	ob-Coo
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J2188
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J2187
Gastgeberpersönlichkeit	Region Bern	J2184
Serviceaushilfe	Region Bern	J2184
Commis de rang	Region Oberwallis	J218
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J218
Chef de rang	Region Oberwallis	J218
Chef de service	Region Oberwallis - NO NEW 18	J218
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern To acuso encelo	J218
Stv. Restaurationsleiter	Region Bern da 20 ablat	J218
Servicefachangestellte	Region Zentralschweiz	J218
Service-Aushilfe	Region Zürich	J218
Servicemitarbeiter 80%	Region Zürich	J218
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J218
Servicemitarbeiter/in .	Region Zürich	J218
Barfachfrau/-mann	International	J218
Chef de rang	International	J218
Demi-chef de rang	International	J218
Stv. Chef de service Bankett	Region Zürich	J218
Chef de rang	Region Zürich	J218
Chef de rang	Region Zürich	J218
Bankettaushilfe	Region Zürich	J217
Restaurantleiter	Region Zürich	J217
Service Mitarbeiter/in Rôtisserie	Region Zürich	J217
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J217
Restaurantfachfrau/-mann	International	J217
Restaurantmanager Assistent/in (VAE - Dubai)	International	J217
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Ostschweiz	J216
Allrounderin für Service und Küche	Region Basel	J216
ServicemitarbeiterIn ServicemitarbeiterIn	International	J216
ervicemitarbeiterIn	International	J216
ssistant Manager - Café Bars	Region Zürich	J216
ervicemitarbeiter	Region Zürich	J216
Restaurant Leiter/ Chef de Service	Region Ostschweiz	J217
Chef de Rang 80 %	Region Ostschweiz	J217
ervicemitarbeiter/in 80 - 90 %	Region Ostschweiz	J217
Bankett-Aushilfen	Region Zürich	J216
BetriebsasstistentIn/FrontleiterIn	Region Zürich	J216

Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Gouvernante	Region Oberwallis	J21872
Mitarbeiterin Hauswirtschaft	Region Zürich	J21878
Flexible Mitarbeiterinnen und Studentinnen (w)	Region Zürich	J21803

Beauty/Wellness/Fitness		
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Code	
Kosmetikerin	Region Graubünden J21723	
Kosmetikerin	International J21678	

Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Cod	
Metzger/Koch	Region Graubünden J2185	
Leiter/in Finanz- & Rechnungswesen	ganze Schweiz J2180	
Chef Concierge Chef Concierge	Region Genf J2168	



Wir suchen per sofort (oder nach Vereinbarung) eine/n

#### SERVICEFACHMITARBEITER (M/W)

Wir bieten Ihnen einen herausfordernden Arbeitsplatz in unserem F&B Serviceteam in einem abwechslungsreichen und dynamischen Arbeitsumfeld mit Internationaler Kundschaft und der Möglichkeit, eine Karriere bei Hilton zu starten. Für diese Stelle bringen Sie eine abgeschlossene Service-/ Hotelfach-Ausbildung mit, fliessende Deutsch- und gute Englischkenntnisse und vorzügsweise erste Serviceerfahrung in einem grösseren Hotel (kein Muss).

Ihre Bewerbung nimmt Herr Christian Schmid gerne elektronisch (christian.schmid@hilton.com) entgegen.

Schützen

Für unser dynamisches, innovatives und nicht alltägliches Seminarhotel Schützen\*\*\* mit Klinikbetrieb in Rheinfelden, suchen wir per sofort eine/n

#### Servicefachmitarbeiter/-in (100%)

Für diese Stelle setzen wir Deutsch als Muttersprache voraus.

Für eine erste Kontaktaufnahme stehen wir Ihnen jederzeit gerne unter Tel. 061 836 24 82 zur Verfügung. www.hotelschuetzen.ch www.hoteleden.ch www.klinikschuetzen.ch

Sie haben eine abgeschlossene Hotelfach-/Servicefachlehre, oder einige Jahre Berufserfahrung im Speiseservice. Es gefällt Ihnen, unseren Gästen ein kompetenter Gastgeber zu sein. Sie haben Power und sind kontaktfreudig.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Schützen Rheinfelden AG, Personaldienst, Bahnhofstrasse 19, 4310 Rheinfelden

# Jobs auf dem Silbertablett.

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgästronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kerntätigkeiten in der Personafgastronomie, im Care und Eventcatering, Hotelmanagement und in öffentlichen Restaurants bieten wir Ihnen spannende Möglichkeiten innerhalb eines der vielfältigsten Unternehmen der Branche. Und unser internationales Engagement sorgt für zusätzliche Dynamik in Ihrer Karriere.

#### Mitarbeiter/in Empfang 100 %

Das Zurich Development Center in Zürich, ist ein Lern- Arbeits-, Präsentations- und Konferenzzentrum der Zürich Versicherungs-Gesell-schaft. Das Center ist 7 Tage/Woche 24 Stunden/Tag geöffnet. Der Betrieb umfasst 83 komfortable Hötelzimmer, 15 verschieden grosse Labräume eingerichtet mit der modernsten technischen Infrastruktur, 2 Restaurants, 2 Lounges und diverse Outlets. Den Gästen steht ein Dienstleistungsangebot auf hohem Niveau zur Verfügung, welches zwi-schen August 2002 und Dezember 2008 auch durch externe Firmen ge-nutzt werden konnte und ab 2009 ausschliesslich zum internen Gebrauch der Zurich zur Verfügung steht.

In Ihrer Funktion sind Sie für folgende Aufgaben zuständig:

Gästeempfang, Betreuung und Verabschiedung der Seminar- und Über-Gastemprang, Bereauing und verausschledung der Seinlinar und ober-nachtungsgäste, Mitverantwortung für das Kassawesen, Bedienung der Sicherheitsanlagen, der Telefonzentrale und für weitere in Zusammen-hang mit dem Empfang stehende Aufgaben, flexible Arbeitseinsätze (7 Tage x 24 Stunden) Ablösung des Nachtportiers bei dessen Abwesen-heit.

- Abschluss einer Hotelhandelsschule SHV und/oder Aus-/Weiterbildung im Empfangsbereich, oder Erfahrung im Empfangsbereich der gehobenen Hotellerie

- Englisch und Deutsch in Wort und Schrift (interne Firmensprache ist Englisch), weitere Sprachkenntnisse von Vorteil

- Freundliches, kundenorientiertes und gepflegtes Auftreten - Kommunikationsfähig, belastbar, flexibel und dienstleistungsorientiert

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an

Hotel Manager SV (Schweiz) AG Zurich Development Center CH-8044 Zürich

**SV**Group

Zur Verstärkung unseres Teams für das Restaurant Bergblick in Aeschi b. Spiez suchen wir für die kommende Wintersalson (Januar 2011) folgende Mitarbeite

- Küchenhilfe/Allrounder (aktive Mithilfe in der Produktion und Fertigung)
- Aushilfe Servicemitarbeiter(In) 60%

Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung inkl. Foto per Post oder Mail.

Adresse: Herr R. Tanner, Kuhnenhus, 3772 St. Stephan, Tel. 079 278 59 15. Oder Mail: rtanner@hotmail.ch

#### International



The Royal Academy of Culinary Arts in Amman, Jordan and af-filiate of Les Roches International School of Hotel Management has the following vacancies

#### **Pastry Instructor Culinary Instructor**

Requirements
We are looking for highly motivated professionals, team players
that have demonstrated a passion for excellence and are able to
develop and instruct industry relevant curriculum.
Successful candidates have a track record of achievements in
leading international establishments.
Dedicated, the highest professional attitude, able to motivate
and good theoretical subject Knowledge are essential.
Fluent in English at a First Cambridge Certificate level.
Previous experience in training or teaching is of advantage but
not a requirement.

not a requirement. Excellent interpersonal skills, able to inspire, lead and educate voung adults.

Guidance and training to enter the field of hospitality education

Expatriate financial package
New and purpose build teaching facilities
The excitement of being part of a new, national project
Exposure to an interesting country and culture

Applications
Should be sent via e-mail by the 30th November 2010.

Anton Würsch
Director
The Royal Academy of Culinary Arts
awursch@raça-lesroches.edu.jo



## Svizzera italiana



# hoteljob.ch - der **Online-Stellenmarkt** der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns über inserate@htr.ch oder 031 370 42 42

htr hotel revue

# immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 46 / 18. November 2010



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAV/VA.CH



#### **HESSER**

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 lahren

Sie haben einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe für interessante Betriebe teilen Sie uns Ihre Anforderungskriterien mit.

Wir sind auch die Spezialisten zur wir sind auch die Spezialisten zur Optimierung der Wirtschaftlichkeit von Hotels, Restaurants, Um- und Neu-bauprojekte. Eine erste Analyse zum Aufzeigen der Verbesserungsmög-lichkeiten ist kostenios.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ 055/410 15 57 - Fax 055/410 41 06 hesser@bluewin.ch

Zu vermieten / verkaufen

#### Kanton Graubünden

per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung

#### Hotel-Restaurant

Mit sehr guter und treuer Stammkundschaft

- Restaurant mit 75 Sitzplätzen
- 20 Aussensitzplätze
- 13 schöne Hotelzimmer mit allem Komfort
- 4-Zimmer-Ferienwohnung

Der Betrieb bietet für solvente und ausgewie sene Fachleute eine gute Existenz. Idealer weise ist er Koch und sie arbeitet an der Re

Interessenten senden Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn Th. Marthaler.

Marthaler Treuhand & Revisionen Gäuggelistrasse 20 7002 Chur Tel. 081 250 45 90 Fax 081 250 45 91

E-Mail: info@marthaler-treuhand.ch

#### Grosse Hotel-Tagungsliegenschaft am Zürichsee

60 Zimmer, Restaurant und diverse Tagungsräume, Hotel 3-Stern-Standard, eignet sich auch als Schulungszentrum

www.imhotel.ch liliane.rentsch@imhotel.ch • Tel. ++41 31 371 04 11

Zu verkaufen nach Vereinbarung

#### **Hotel Restaurant 3 Rosen\*\*\* in Biel**

Zentrale Lage, mit 17 Zi., Restaurant mit total 165 Sitzplätzen. VP Fr. 2,95 Mio. inkl. Inventar im Wert von Fr. 350000.–.

Kontakt: S. Hunziker, 058 680 34 00 oder info@busos.ch

#### **Anzeigen**



#### Hotelübernahme - Nachfolgeregelung -**Neues Hotelkonzept!?!?!**

CH-Ehepaar in bestem Leistungsalter 48/44-j, ein Kind, mit reichlich Gastroerfahrung, sucht zur Realisation von einem neuartigen Hotel-Gastrokonzept per Herbst 2011-bis Frühling 2012 ein Hotel mit 30 bis 60 Zimmern zur Übernahme in Pacht mit Vorkaufsrecht, evtl. auch Partnerschaft möglich, Bei Partnerschaft evtl. auch früher möglich, wir sind jedoch noch bis Ende 2011 vertraglich an einen, durch Top-Eigenleistung gut funktionierenden, jedoch nicht eigen Betries enbunden. nicht eigenen Betrieb gebunden. Gute Eigenkapitalisierung zur Realisation vom Konzept ist vorhanden.

Wir suchen ein Hotel mit min. 3-Sternen-Standard, das zum jetzigen Zeit-punkt keine tollen Buchungszahlen aufweist und mit einem neuen Konzept auf Kurs gebracht werden kann. Das Hotel sollte im Grünen liegen, gute Wan-der- und Spaziermöglichkeiten müssten vorhanden sein. In der Nähe müsste ein Gewässer «See/Fluss» sein. Zum Hotel müsste noch etwas Umschwung gehören, für Aussenaktivitäten.

Besitzen Sie ein solches Objekt und suchen eine Nachfolgeregelung? Kontaktieren Sie uns unter Chiffre 9780-5301 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, für ein erstes Kennenlernen.

#### IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi - immobilienrevue / marché immobilier

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Le marcine d'empioi et le marcine immonilier pour i noteuene, la restauration et le tourisme Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserate@httch / Homepage: www.htr.ch Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

\*\*Stellenrevue / marché d'emploi - Aus- und Wehterbildung / formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Stellenrevue / Merché d'emploi CHF 1.60

- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60

- Kaderrubrik / Tuorique cadres / Tourismus CHF 1.60

- Kaderrubrik / Tuorique cadres / Tourismus CHF 1.80

- Valerting / Stellenrevue / Stellenangebote / seulement demande d'enploi)

1 Woche / semaine CHF 50.—, 2 Wochen / semaines CHF 70.—, 4 Wochen / semaines CHF 100.—

Immobilierrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces - Immobilien / limmobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10 1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30. – verrechnet.

- Erscheint / Parution

Anzeigenschluss / Délai

Nr. 47/2010 25. 11. 2010 Nr. 48/2010 2.12.2010

9, 12, 2010 6.12.2010

Nr. 49/2010

Nr. 50/51 2010 16, 12, 2010 13.12.2010

- Anzeigenschluss / Délai 22.11.2010

29.11.2010 Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22, 7, 2010

Nr. 50/51 / 16, 12, 2010

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden Der verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserati zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.